Manuale di Espresso

L'Arte di Poccino®

ESPRESSO-MAHLWERK

No. 3

Instruktionen & Informationen
für original italienischen Espresso, Caffè Crème, Cappuccino

Kurz-Übersicht des Bedienungs-Ablaufs

Diese Punkte dienen lediglich der Übersicht,
bitte lesen Sie die detaillierten Bedienungshinweise.
Zusätzlich finden Sie dort auch wertvolle Espresso-Tips.

1. Maschine auspacken, prüfen ob der Netzschalter für Dauerbetrieb in Position 'Aus', nach vorn gedrückt steht. Das Mahlwerk darf nicht ohne Bohnen laufen!

2. Bohnen in den Bohnenbehälter füllen, Deckel aufsetzen

3. Wir haben das Mahlwerk auf einen mittleren Wert voreingestellt, so daß Sie z.B. mit Club di Poccino Espresso sofort den annähernd richtigen Mahlgrad erhalten. Falls nötig, stellen Sie das Mahlwerk auf Ihre eigenen Anforderungen neu ein:
   - Feststell-Hebel stets ganz einrasten lassen

   Für manuelle Hebeldruck-Maschinen:
   - Mahlgrad so einstellen, daß innerhalb von ca. 15-20 Sekunden nach dem Hochziehen des Druckhebels erster Kaffee in die Tassen tropft und innerhalb weiterer ca. 10 Sekunden der Espresso durchgepreßt werden kann

   Für elektrische Pumpdruck-Maschinen:
   - Mahlgrad so einstellen, daß der Espresso innerhalb von ca. 20-30 Sekunden durchgelaufen ist

4. Druckschalter ⑥ für Portions-Mahlung
   - benutzen um Tassen-Portionen direkt ins Filtersieb zu mahlen

5. Netzschalter ③ für Dauer-Mahlung
   - benutzen für Vorrats-Mahlung - nicht über 2 Minuten mahlen!

Die Funktions-Elemente

① Kaffeebohnen-Behälter
② Feststell-Hebel für Mahlgradeinstellung
③ Netzschalter (Rot) für Dauer-Mahlung
④ Skalenring für Mahlgradeinstellung
⑤ Kaffeemehl-Austritt
⑥ Druckschalter für Portions-Mahlung

Von Anfang an - bitte...

- Die Maschine niemals ohne Bohnen betreiben, die Nichtbeachtung kann zu ernsthaften Schäden führen.

- Kontrollieren Sie, ob die am Typenschild unter der Maschine angegebene Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt. Alle Schalter vor der Inbetriebnahme in Position 'Aus' stellen, erst dann das Gerät ans Netz schließen

- Reinigen Sie die Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch

- Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie diese bitte nie unbeaufsichtigt mit der Maschine hantieren

- Maschine niemals in Wasser tauchen

- Ihre 'Arte di Poccino Mühle' wurde bei der Herstellung exakt justiert und einer Endkontrolle unterzogen. Eingriffe dürfen nur vom Poccino Kunden-Service ausgeführt werden, da sonst Garantieansprüche entfallen

- Ihre 'Arte di Poccino Mühle' ist mit einer Dauerbetriebs-Schaltung ausgestattet, die es erlaubt, das Gerät über längere Zeit mahlen zu lassen. Bitte nicht über zwei Minuten ununterbrochen laufen lassen, da sonst der Antriebs-Motor Schaden nehmen könnte.

- Bei sachgemäßer Bedienung ist ein Lebensende Ihrer 'Arte di Poccino Mühle' nicht abzusehen. Sollten Sie Ihre Maschine dennoch eines Tages 'entsorgen' wollen, so sprechen Sie mit uns - wir nehmen Poccino-Maschinen zurück und kümmern uns um eine fachgerechte Entsorgung.

Kundendienst - Anschrift

Officina Poccino
Kunden-Service
Alexanderstraße 18
D-40210 Düsseldorf
Fon 02 11 - 3 23 75 09
Fax 02 11 - 3 23 75 64
www.poccino.com

Technische Daten

- Produktion, und Design: Gaudenzio Zacconi

- Spannung : 230 V – 140 W
- Mahlwerk : konisch, 600 U/Min.
- Gewicht : zirka 4,5 kg

Buon giorno,

wir freuen uns, daß Sie sich entschieden haben Ihre Espresso-Zubereitung mit frisch gemahlenem Kaffee zu perfektionieren und begrüßen Sie ganz herzlich im Kreis der anspruchvollen Espresso-Kenner.

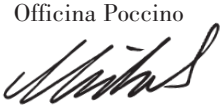
Falls Sie - noch - kein 'Espresso-Profi' sind und damit Ihnen der erste eigene Espresso mit frisch gemahlenem Kaffee möglichst perfekt gelingt, nehmen Sie sich ein wenig Zeit für diese Instruktionen. Auch falls Sie nicht *sofort* alles aufnehmen - so wäre es doch schade, wenn Sie vielleicht nicht alle Möglichkeiten Ihres Espresso-Mahlwerks nutzen würden.

Technisch bietet Ihnen das Mahlwerk viel. Allerdings – das weiß jeder Kenner – wie bei der Espressomaschine ist es auch bei der Mühle: ähnlich wie das beste Piano, ist sie stets nur das Instrument, auf dem der (Espresso-) Künstler spielt… doch dabei hilft Ihnen dieses Manual, das Ihnen ein wenig mehr geben möchte, als die übliche Bedienungs-Anleitung.

Haben Sie dann noch Fragen so rufen Sie uns gerne an. Auch bei vermeintlich ungewöhnlichen Fragen zur Technik oder der Bedienung können wir Ihnen sicher schnell und unkompliziert weiterhelfen.

Wir wünschen Ihnen viele Espresso-Freuden.

Officina Poccino



Kurt Michels
Kundendienstleiter

In der Officina Poccino präsentieren wir das gesamte Poccino-Programm - vorführbereit: Falls Sie in der Nähe sein sollten - so sind Sie herzlich zum Espresso eingeladen.

Officina Poccino
stilwerk Düsseldorf
Grünstraße 15
40212 Düsseldorf
02 11.8 62 28-840

Officina Poccino
stilwerk Berlin
Kantstraße 17
10623 Berlin
030.31515-440

Technische Kundenberatung
werktags 8 - 11 Uhr
02 11 - 3 23 75 09

1. Vom Ding an sich

Ihre 'Arte di Poccino' Espresso-Mühle ermöglicht ein besonders schonendes Frischmahlen. Im Gegensatz zu den weit verbreiteten hochtourigen Scheiben-Mahlwerken mit bis zu 1.400 Umdrehungen/Minute, arbeitet unter dem hochglanzverchromten Messing-Gehäuse ein konisch geformtes, langsam laufendes Spezialmahlwerk mit nur 600 Umdrehungen/Minute.
Für einzelne Tassenportionen können Sie direkt frisch in das Filtersieb mahlen, ohne einen Dosierlöffel zu benutzen. Für größere Mengen läßt sich das Mahlwerk auf Dauerbetrieb schalten.

Lassen Sie das Mahlwerk niemals ohne Bohnen laufen. Es können ernsthafte Schäden entstehen.

- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Anschluß an das Strom-Netz, daß der rote Netzschalter ③ für Dauermahlung in Position 'Aus' nach vorn gedrückt ist
- Der Bohnenbehälter faßt ca. 170 g Kaffeebohnen und ist nach oben abnehmbar. Ein Schutz-Schild über der Mahlwerksöffnung verhindert bei geringer Füllmenge ein Hochspringen der Bohnen

Sobald Sie bemerken, daß die Drehzahl des Motors abfällt, das Gerät sofort abschalten. Mahlgradeinstellung und die Öffnung im Kaffeemehl-Austritt prüfen.

- Einstellungen nur bei ausgeschaltetem Mahlwerk vornehmen.
  Den Mahlgrad mit dem dem Skalenring ④ einstellen. Dazu den Feststell-Hebel ② herunterdrücken und am Skalenring drehen
  - grober: nach links, gegen den Uhrzeiger
  - feiner : nach rechts, mit dem Uhrzeiger
- Nach der Einstellung den Feststell-Hebel loslassen und durch Bewegung des Skalenringes hörbar einrasten lassen

Feststellhebel durch Drehung des Skalenringes immer hörbar einrasten lassen.

Kaffeemehl könnte die Öffnung zur Mahlkammer verschließen. Der Ausstritt-Stutzen läßt sich nach oben abziehen. Evtl. auch die Mahlkammer säubern.

- Zum Mahlen von Tassenportionen den Filtersiebträger gegen den Druckschalter ⑥ drücken. Das Kaffeemehl wird direkt in das Sieb gemahlen. Nur die jeweils benötigte Tassenportion frisch mahlen
- Für größere Kaffee-Mengen Netzschalter ③ für Dauermahlung drücken - jedoch nicht länger als 2 Minuten ununterbrochen laufen lassen. Der Antriebsmotor könnte sonst beschädigt werden

2. Vom richtigen und vom falschen Mahlgrad

Mit der Entscheidung für ein echtes Espresso-Mahlwerk stehen Sie kurz vor der Vollendung eines göttlichen Genusses. Nicht von ungefähr sagen wir - kurz davor; denn Ihr neues Mahlwerk will erst einmal optimal auf Ihren persönlichen Geschmack, und den von Ihnen bevorzugten Kaffee eingestellt werden. Die einzig verläßliche Methode dafür ist die empirische - das heißt es wird ausprobiert - zu viele Faktoren, bis hin zu Witterungseinflüssen, spielen dabei eine entscheidende Rolle. Wir haben das Mahlwerk auf einen mittleren Mahlgrad voreingestellt.

Falls Ihnen dieses Verfahren zunächst ein wenig aufwendig erscheinen mag, so ist es letztlich doch sehr einfach – vor allem: es lohnt sich!

Je feiner Sie Kaffee mahlen – und je stärker Sie mit dem Preßstempel anpressen, um so langsamer läuft das Wasser durch und um so länger dauert es, bis die Tasse gefüllt ist.

Umgekehrt läuft der Kaffee um so schneller durch das Filtersieb, und um so kürzer dauert es bis die Tasse gefüllt ist – je grober Sie mahlen und je leichter Sie anpressen.
Dies gilt bei jeweils gleichbleibender Kaffee- und Durchlaufmenge.

<u>Bei manuellen Hebeldruck-Maschinen:</u>
sollte der Espresso innerhalb von ca. 10 - 15 Sekunden durchgepreßt sein.

- Prüfen Sie zuerst den Mahlgrad, indem Sie das 2-Tassen Filtersieb benutzen: Mahlen Sie mit dem von uns voreingestellten mittleren Mahlgrad direkt in das Filtersieb - bis es randvoll gefüllt ist - ca. 7 g = 1 Meßlöffel je Tasse. Das Kaffeemehl mit dem Preßstempel anpressen, den Siebträger in den Brühkopf einsetzen.

- Beginnen Sie die Sekunden zu zählen, nachdem Sie den Druckhebel hochgezogen haben. Nach ca. 15-20 Sekunden sollte etwas Kaffee aus dem Filtersiebträger in die Tassen tropfen.

- Innerhalb von 10-15 Sekunden sollten Sie durch zweimaliges kräftiges Herunterdrücken des Druck-Hebels zwei Espressi erhalten, d.h. die Tassen etwa halbvoll gefüllt, mit schöner Crema obenauf. Falls Ihnen das perfekte Ergebnis noch ▶

<u>Bei elektrischen Pumpdruck-Maschinen:</u>
beginnen Sie die Sekunden zu zählen, wenn Sie die Druck-Pumpe einschalten und stoppen Sie, wenn die Tassen 1/2 bis 3/4 gefüllt sind.

Der Espresso sollte innerhalb von ca. 20 - 30 Sekunden zubereitet sein. Unabhängig ob Sie 1 oder 2 Tassen Espresso oder 1 große Tasse Caffè zubereiten.

Manueller Hebeldruck? – Elektrischer Pumpdruck?

Ihr 'Arte di Poccino Mahlwerk' läßt sich für alle Espresso-Maschinen einstellen. Das Design und die solide Verarbeitung ist jedoch ganz auf die dazu passende manuelle Hebel-Druck-Espressomaschine 'Arte di Poccino' abgestimmt. Wir gehen zunächst davon aus, daß Sie dieses Mahlwerk speziell für die Zubereitung mit dieser Espressomaschine einstellen werden. Aus diesem Grund gehen wir auf die manuelle Espresso-Zubereitung etwas ausführlicher ein.
Wie Sie sehen werden, ist die Einstellung aber nahezu identisch…

▶ nicht beim ersten Versuch gelingt, probieren Sie es erneut, mit verändertem Mahlgrad.

Erreichen Sie eine kürzere Durchlaufzeit, wird der Kaffee unterextrahiert, und schmeckt zu dünn - stellen Sie einen feineren Mahlgrad ein. Ist die Zubereitungszeit länger, wird der Kaffee überextrahiert und schmeckt bitter - mahlen Sie etwas grober.

- Bereiten Sie nun erneut 2 Tassen, bis Sie die optimale Durchlaufzeit erreichen. Variieren Sie auch den Anpreßdruck des Preßstempels. Kaffeemehl so einfüllen, daß sich der Siebträger stets bis zum Anschlag in den Brühkopf einsetzen läßt.

Bei elektrischen Pumpdruck-Maschinen:
Läuft der Espresso kürzer als ca. 20-30 Sekunden wird er unterextrahiert, weil sich die erwünschten Aromastoffe nicht lösen können - er schmeckt zu dünn.

Läuft der Espresso länger als ca. 30 Sekunden wird er überextrahiert, weil sich unerwünschte Bitterstoffe lösen - er schmeckt bitter.

Der Barist einer guten! Espresso-Bar stellt den Mahlgrad jeden Morgen neu ein.

Auf der Basis Ihrer optimalen Einstellung können Sie nun wie ein Profi-Barist auch auf Witterungs-Schwankungen durch nachträgliches Anpassen des Mahlgrades reagieren. Denn gemahlener Kaffee, speziell dunkel gerösteter Espresso, reagiert stark auf Veränderungen der Luftfeuchtigkeit.
Bei trockener Witterung wird Kaffee poröser, das Wasser würde zu schnell durchschießen, und der Espresso unterextrahiert - Ergebnis: zu dünn.
Bei feuchter Witterung verdichtet sich Kaffee, das Wasser würde zu langsam und zu lange durchlaufen und der Espresso überextrahiert - Ergebnis: zu bitter.

Bei trockener Witterung wird feiner mahlen.

Bei feuchter Witterung wird grober mahlen.

3. Vom richtigen Espresso-Kaffee

Nach ein wenig Übung werden Sie überrascht sein, welch hohe Espresso-Qualität sich mit frisch gemahlenem Poccino Espresso aus Ihrer 'Arte di Poccino Mühle' erzielen läßt. Eine kleine Warnung sei hier schon vorab angedeutet. Es könnte durchaus sein, daß Ihnen mit dem Besitz Ihrer eigenen, kleinen Espresso-Bar so mancher in der Gastronomie servierte Espresso bald geschmacklich nicht mehr genügen wird, weil Sie nun zu Hause einen besseren Espresso zubereiten können…

Espresso Club di Poccino wird im traditionellen Röstverfahren nach überlieferten Rezepturen geröstet. In feuer-beheizten Röst-Trommeln werden kleine Chargen in mehreren Röstzyklen zu eigenen Persönlichkeiten entwickelt. Eine herzhaft aromatische Komposition, die dem auch in Deutschland bevorzugten nord- bis mittelitalienischen Geschmacksniveau entspricht.

Möglicherweise werden Sie einige Espresso-Kaffees probieren, und entscheiden werden Sie natürlich mit Ihrem eigenen Geschmack. Sie haben sich für eine hochwertige Espresso-Mühle entschieden – es wäre nun mehr als schade, wenn Sie die Möglichkeiten Ihrer 'Arte di Poccino', ohne einen entsprechend hochwertigen Kaffee, nicht voll ausschöpfen würden.

Wir empfehlen Ihnen einen möglichst hochwertigen, gehaltvollen Espresso-Kaffee zu verwenden. Denn eventuelle Geschmacksmängel eines qualitativ nicht so hochwertigen Kaffees können durch die hohe Stoff-Extraktion bei der Zubereitung mit Ihrer 'Arte di Poccino' stärker zum Ausdruck kommen.

Noch sind nicht überall gute Espressokaffees erhältlich. Bevor Sie sich für 'Ihren Kaffee' entscheiden, sollten Sie auch Espresso 'Club di Poccino' probieren, um für sich und Ihre Freunde einen echten italienischen Espresso zu bereiten, so wie er in einer guten! italienischen Bar serviert wird. Dieser Espresso ist auf Poccino-Maschinen abgestimmt.

Er besteht aus einer fein ausgewogenen Mischung mit überwiegendem Arabica-Anteil und einem kleinen, bereichernden Anteil hochwertiger Robusta-Bohnen. So ▶

POCCINO CLASSICO ist etwas kräftiger im Geschmack und hat einen leicht höheren Robusta-Anteil als der etwas mildere CLUB di POCCINO ESPRESSO. Beide Röstungen sind auch entcoffeiniert erhältlich.

Je weiter Sie in Italien nach Süden kommen, um so dunkler wird der Espresso. In Nord-Italien bevorzugt man eine leichtere Röstung als in Mittel-Italien. Der kräftigste Espresso wird im Süden gern als Ristretto getrunken - die Tasse nur zu etwa 1/3 gefüllt.

Espresso Club di Poccino können Sie nicht nur zu Hause genießen: z.B. in unserer eigenen **Poccino-Trattoria** in Düsseldorf, am Martin-Luther-Platz. Dort, im Portal der Schadow-Arkaden, servieren wir Ihnen zum Espresso auch tagesfrische Dolce aus unserer eigenen Pasticceria

können alle Vorzüge vereint werden – die harmonische Milde der Arabica-Bohne mit der bereichernden Geschmacks-Nuance der stark Crema bildenden Robusta-Bohne, bei einem ausgewogenen Koffeingehalt.

Original italienische Espresso-, Caffè-, Cappuccino-Tassen und Accessoires finden Sie im Poccino-Programm.

Unseren Espresso 'Club di Poccino' erhalten Sie in den Packungen:

- 250 g und 1.000 g Bohnen
- 250 g vorgemahlen
- 250 g Bohnen entcoffeiniert
- 250 g vorgemahlen entcoffeiniert

Ein Gedanke:
Tradition ist ständig in Bewegung - sie auch für unsere Gegenwart, nicht nur im Blick zurück, entsprechend aufrecht zu erhalten, ist uns ein besonderes Anliegen…

Ein Teil dieser Philosophie findet sich auch in unserer Espressomaschine 'Arte di Poccino': Tradition gepaart mit Technik neuester Stand.

Daneben sind wir auch in unserer Trattoria in Düsseldorf bemüht, die traditionelle, italienische Küche gegen so manche Zeitströmung zu erhalten.
Wenn Sie ähnlich denken, so kommen Sie doch zu uns…

4. Vom Espresso und Rezepturen

Ein wirklich guter Espresso – in liebevoller Zeremonie – original italienisch zubereitet, ist an sich nicht weiter zu verfeinern. Allenfalls kann ein Gläschen Sambuca, oder Grappa dazu genossen oder zum restlosen 'Ausspülen' der Tasse benutzt werden. Trinken Sie Ihren Espresso aus verschiedenen Tassen werden Sie feststellen, daß er auf wundersame Weise aus jeder Tasse ein wenig anders schmeckt…
Für Freunde der Abwechslung hier noch einige klassische Rezepte.

Im Buchhandel sind einige recht interessante Bücher zur Espresso-Kultur erhältlich. Hier eine kleine, subjektive Auswahl:

Walter Vogel
Espresso
Caffè-Bars in Italien
Ein Bilder-Lesebuch mit ital. Bar-Adressen (Kodak-Photo-Preis)
Verlag Brandstätter

Walter Vogel
Das Caffé
Ein Bilder-Lesebuch der europäischen Caffé-Häuser mit Adressen
Verlag Brandstätter

Karl Petzke & Sara Slavin
Espresso
Ein Bilder-Lesebuch mit Rezepten
Hädecke-Verlag

Poccino Amore
Geben Sie statt Zucker einen Schuß Amaretto in Ihren Espresso

Irish Coffee al Italiana
1 gut gehäuften Löffel Rohrzucker mit 1 Glas (2-4 cl.) Irish Whisky in einer vorgewärmten Tasse verrühren, anzünden und sofort mit heißem Espresso ablöschen. Aufgeschäumte Cappuccino-Milch darübergeben

Eis-Caffè
In gekühlten Espresso 2 Kugeln Vanille-Eis geben, aufgeschäumte Cappuccino-Milch darüber, mit Kaffeepulver bestreuen

Caffè freddo
Starken Espresso in Eiswürfelbehälter füllen und fest gefrieren lassen. Den gefrorenen Espresso im Mixer zu einer weichen, sorbetartigen Masse verarbeiten. Nach Geschmack mit Zucker süßen, eventuell mit einem Schuß Milch verlängern. Serviert wird in den klassischen, dickwandigen Kelch-Gläsern, die geeist sein sollten.
Das ganze läßt sich in einer Eismaschine natürlich noch professioneller - dann als echtes 'Espresso-Sorbetto' zubereiten

Espresso wird heißßß getrunken - verwenden Sie stets original italienische Espresso-Tassen aus extra dickwandigem Porzellan. Sie speichern die Wärme besonders gut

5. Von der Pflege einer Diva

Ihre 'Arte di Poccino Mühle' ist so konstruiert, daß sie kaum Wartung braucht. Sie freut sich jedoch über ein wenig Pflege, denn – ein gepflegter Espresso liebt eine gepflegte Maschine… Das Gehäuse nur von außen mit Wasser ohne Zusatz von Reinigungsmitteln reinigen und mit einem trockenen Tuch polieren. Zubehörteile bitte nicht in die Spülmaschine geben. Von unserem Kundendienst wissen wir, daß ein nicht geringer Teil von Service-Leistungen überflüssig wäre, wenn die folgenden einfachen Dinge stets beachtet werden.

- Vor der Reinigung das Gerät vom Stromnetz trennen
- Kaffee enthält Öl- und Fettsubstanzen; Bohnenbehälter, Austritt-Stutzen und das Mahlwerk selbst haben ständig Kaffeekontakt, sie sollten regelmäßig gereinigt werden
- Achten Sie auf Sauberkeit in der Austrittöffnung der Mahlkammer
- Der leere Bohnenbehälter und der Austritt-Stutzen lassen sich nach oben abnehmen, gelegentlich mit Spülmittel reinigen
- Das Mahlwerk läßt sich durch Abschrauben des Skalenringes ④ öffnen.
  - Feststell-Hebel ② drücken, Skalenring gegen den Uhrzeiger abschrauben.
  - achten Sie dabei auf den dann offen liegenden Feststellhebel mit Feder

Feststellhebel durch Drehung des Skalenringes wieder hörbar einrasten lassen

- Mahlwerk und Austrittöffnung gelegentlich mit einem trockenen Pinsel säubern - nicht mit Wasser reinigen. Hartnäckige Ablagerungen mit einem Holzstäbchen reinigen, keine metallischen Gegenstände verwenden

6. Die Garantie

1. Für Ihr POCCINO-Gerät leisten wir 1 Jahr Garantie ab Verkaufsdatum. Das Verkaufsdatun ist durch Rechnung oder Quittung nachzuweisen.

2. Wir haben das Recht zur zweimaligen Nachbesserung, bevor der Kunde wegen des Fehlschlages der Nachbesserung Wandlung oder Minderung verlangen kann.

3. Durch Garantieleistungen tritt keine Verlängerung der Garantiezeit ein.

4. Von der Garantie sind ausgeschlossen:
   - Schäden an Glas- oder Kunststoffteilen
   - Schäden durch Funktionsstörungen, verursacht durch Nichtbeachten unserer Bedienungsanleitung, Fall, Stoß oder Verschmutzung. Nicht rechtzeitige Entkalkung sowie Verwendung nicht geeigneter Entkalkungsmittel. Geräte, an denen Instandsetzungen oder Eingriffe durch den Käufer oder Unbefugte erfolgt sind, sämtliche Transportschäden.

5. Eine Haftung für mittelbare oder unmittelbare Folgeschäden, die durch das Gerät verursacht werden, ist auch dann ausgeschlossen, wenn der Schaden am Gerät als Garantiefall anerkannt wird.

6. Zubehör (Glasbehälter etc.), sofern es zur Instandsetzung nicht erforderlich ist, bitten wir, bei der Maschinenreparatur nicht einzusenden, da diese von der Haftung ausgeschlossen sind.

7. Werden Gewährleistungsansprüche von uns abgelehnt, so verjähren diese innerhalb eines Monats nach der Ablehnung. Das eingesandte Gerät wird in diesem Falle kostenpflichtig instandgesetzt und ohne besondere Benachrichtigung an den Absender zurückgesandt.

8. Hiervon unberührt bleibt eine Haftung wegen grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz.

9. Zur Ausführung von Kundendienstarbeiten sind POCCINO-Geräte mit genauer Absenderangabe und Fehlerangabe portofrei einzusenden.

10. ACHTUNG! Bitte senden Sie das POCCINO-Gerät in der Original Styropor-Verpackung zur Reparatur ein. Falls diese nicht mehr vorhanden ist, verwenden Sie bitte eine andere stoßsichere Verpackung, um Ihr Gerät vor Transportschäden zu schützen. Wir bitten, die Originalverpackung während der Garantiezeit unbedingt aufzubewahren.

11. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Düsseldorf.

Kundendienst-Anschrift

Officina Poccino
Kunden-Service
Alexanderstraße 18
D-40210 Düsseldorf
Fon 02 11 - 3 23 75 09
www.poccino.com

3–99 Arte di Poccino Espresso-Mahlwerk